

CREMOSO AI DUE GUSTI



Ingredienti Menù

25 g Pasta di pistacchio pura - L30
400 g È cremoso al cioccolato - L71X
50 g Tiramisù - DP1
6 Matite di cioccolato fondente - 7089
q.b. Preparato in polvere per TORTA SBRISOLONA - LR1X

Ingredienti

125 ml Latte
125 ml Panna fresca

Chef: Gianluca Galliera

Procedimento

Per 6 persone

Unire al preparato in polvere per Tiramisù il latte e la panna e montare in planetaria alla massima velocità per 5 minuti, poi aggiungere la Pasta di pistacchio ed amalgamare per un altro minuto. Riporre il composto ottenuto in una sac-à-poche. Versare È cremoso al cioccolato in una caraffa ed amalgamarlo con una frusta per 30 secondi. Versare uno strato di È cremoso al cioccolato nella coppetta di servizio. Stratificare con crumble di Sbrisolona. Continuare con la crema Tiramisù al Pistacchio, di nuovo crumble di Sbrisolona e completare con un altro strato di È cremoso al cioccolato. Decorare con crumble di Sbrisolona ed una Matita di cioccolato fondente. Riporre in frigorifero per qualche ora prima di servire.